Gazeta dla Kobiet



CHRYSTUS UŚWIĘCA RODZINĘ

IV.

„Małżeństwo jest miłością sakramentalną, twórczą, poświęcającą się, w porządku nadprzyrodzonym".

(Z przemówienia Ks. Prałata Żychlińskiego, Asystenta kościelnego KSK, podczas Katolickiego Studjum o rodzinie w dniach 2—6 września r. b.)

Rozwijając w dalszym ciągu myśli z poprzedniej pogadanki: czem jest małżeństwo w świetle nauki Chrystusa i Kościoła? — powtórzmy raz jeszcze, jakie są trzy główne jego cele podług tejże nauki:

1) zrodzenie i wychowanie potomstwa,
2) pomoc wzajemna i
3) zaspokojenie pożądliwości (cel drugorzędny).

Omówimy tym razem dwa ostatnie punkty. Już podkreślałam poprzednio, jak ważnym jest dobry wybór dla szczęścia obojga małżonków i że powinien on być zupełnie dowolny, żadnemi światowemi względami nie krępowany. Małżonkowie wzajemnie się dopełniają: mężczyzna wnosi zwykle do wspólnego pożycia: siłę, odwagę, rozum, — jako cechy główne; kobieta: dobroć, słodycz, wytrwałość, cierpli-

miesięcznik ilustrowany POZNAŃ

Rok XXVII Październik 1935 Nr. 10

wość i rozsądek. Według prawa Bożego **„mąż jest głową domu"**; niema w tem nic poniżającego dla kobiety, która zato bywa zwykle domu tego **sercem**. Kościół wyraźnie zaznacza, iż **nie sługą lub niewolnicą ma być żona mężowi, lecz towarzyszką**, a w razie gdyby mąż nie okazał się godnym swego odpowiedzialnego stanowiska głowy domu, kobieta ma rządy wziąć w swoje ręce. Jako bardziej uczuciowa — kobieta kładzie zwykle w swą miłość do męża i dzieci całą siebie: dom, rodzina, są dla niej całym światem. Żywi ona nietylko dla dzieci, lecz i dla męża, uczucia macierzyńskie, skłaniające ją do czułej opieki, poświęcenia i bezgranicznej wyrozumiałości. Kobieta bardziej cierpi w razie niepowodzenia w małżeństwie, ponieważ duszę swą całą, całą istotę w nie włożyła.

Według pojęć chrześcijańskich **małżeństwo jest szkołą cnót**: różniąc się usposobieniem i charakterem, małżonkowie uczą się wzajemnie sobie ustępować, szanować jedno w drugiem odrębne zapatrywania, odmienne cechy, cenić się i kochać wzajemnie. Trzeba tu najczęściej zapomnieć o sobie, nauczyć się wzajemnego poświęcenia, aby następnie wszystkie swe starania skupić na dzieciach, na tych ukochanych główkach, jasnych czy ciemnych, którym każde z rodziców odda później to, co ma w sobie najlepszego, najcenniejszego, w naturalny sposób przez dzieci przekazując to następnym pokoleniom.

Nikt nie zaprzeczy, że małżeństwo jest rzeczą trudną, gdyż poza niewielu cudownie zgodnemi i pogodnemi osobami, którym „nic nie przeszkadza" i które nic nie biorą „za złe", — większość ludzi — przez egoizm, upór czy brak delikatności — nie umie się przystosować do drugich; stąd wynika szereg nieporozumień, kłótni, trudności i niezadowolenia, co przy dłuższem pożyciu zamienia się nieraz w piekło domowe. Powodem takiego nieszczęśliwego stanu mogą być zarówno wielkie różnice przekonań np. religijnych, moralnych i t. p. oraz ważne przyczyny, np. kiedy jedna strona obstaje przy dobrem, a druga upiera się przy złych nałogach czy dziwactwach, — lecz także i nic nieznaczące drobiazgi. Jakże więc mamy **praktycznie załatwić** to zlecenie Kościoła, jak podołać przeciwnościom, które każdy dzień i godzina przynosi w pożyciu małżeńskiem? Oto mamy zrozumieć, że — jeśli my wiemy o tych trudnościach, to czyżby Bóg o nich nie wiedział? Większość ludzi zapomina o tem, że związek małżeński jest Sakramentem, a więc dla tych, co go zawarli, przynosi on ogromne łaski, i to **łaski specjalne dla stanu małżeńskiego.** Jednakże, — jak uczy nas Kościół i Głowa jego, Ojciec święty, w swej Encyklice („Casti Connubii") **z łaską tą trzeba współdziałać**, inaczej „pozostaje łaska sakramentalna małżeństwa często talentem nieużytecznym, zakopanym w ziemi".

Trzeba nam także jasno zrozumieć, iż Bóg, który światem rządzi po ojcowsku, wlał w serca małżonków miłość wzajemną (jak również macierzyńską i ojcowską), poto aby ułatwić im spełnianie trudnych obowiązków oraz ponoszenie ciężarów w rodzinie. A więc pamiętajmy, że **małżonkowie chrześcijańscy**, w życiu swem, pełnem trudów i walk, **nigdy nie są sami**, lecz mają na każdą chwilę życia stosowną pomoc Bożą, byleby tylko nią nie gardzili, a starali się w łasce wciąż utrzymywać przez czyste życie, modlitwę i wypełnianie przykazań Bożych.

Jakże pięknie określa to Encyklika: **„Małżonkowie... złotym węzłem Sakramentu nie w okowy okuci, lecz przyozdobieni, nie ubezwładnieni, lecz wzmocnieni"**, gdyż, rzeczywiście, o ile małżonkowie złączeni są bezinteresowną i ofiarną miłością, to naturalnie i łatwo zdobędą się na wzajemne poświęcenie i wierność, a wówczas, gdy mieć będą przy sobie przemożną pomoc Bożą, — czegóż lękać się mają co do swego losu, choćby ten jak najczarniej się przedstawiał? Tak oto chrześcijańska nauka o małżeństwie mówi nam o celu jego nadprzyrodzonym i pokrzepia nas nadzieją nieustannej pomocy Bożej, ucząc równocześnie każdego z małżonków wzajemnego poszanowania godności drugiego towarzysza i roli jego w planie Bożym.

Trzecim celem małżeństwa jest zaspokojenie pożądliwości. Wbrew temu, co twierdzą niektóre sekty heretyckie, nauka chrześcijańska nie potępia bynajmniej i nie uważa za grzech stosunków płciowych pomiędzy małżonkami. Popęd płciowy objawia się u człowieka w okresie dojrzałości bardzo silnie, chociaż nie tak stale, jak np. potrzeba odżywiania się, czyli zaspokajania głodu. Zarówno, jak wszelkie władze naszego ciała, tak i popęd płciowy dany jest człowiekowi przez Stwórcę, a dany poto, aby służył jako narzędzie wielkim celom dalszego rozwoju ludzkości. Tak więc stosunki płciowe pomiędzy małżonkami są rzeczą zupełnie godziwą, jednakże Kościół uczy jednocześnie, że **małżeństwo nie jest tylko związkiem, ciał lecz przedewszystkiem związkiem dwojga dusz.** A więc uczy nas Kościół panować przez rozum i wolę nad popędem płciowym, który jest tylko ślepym instynktem i nieraz prowadzi człowieka nieopanowanego tam, dokąd on wcale zajść nie chce — to znaczy do grzechu, a często do zbrodni.

Ujarzmienie popędu płciowego to rzecz trudna, a jednak zupełnie możliwa i konieczna, — nietylko w stanie bezżennym, lecz i w małżeństwie: Bóg wymaga bowiem i od małżonków czystości i w pewnych okresach wstrzemięźliwości. Potrzeba do tego człowiekowi: zrozumienia, iż jest przecie istotą wyższą od zwierzęcia, — ambicji, aby nie pozwolił panować nad sobą ślepemu instynktowi, wyrobienia charakteru, pracy dla wyższych celów — lecz przedewszystkiem **potrzeba usilnej i stałej modlitwy i życia wewnętrznego**, życia z Bogiem, któreby nauczyło polegać nie na sobie, lecz na łasce i pomocy Bożej. Oczywiście, że wszelkie stosunki poza małżeństwem Kościół surowo potępia, jako wiarołomstwo. Na nieszczęście panuje co do tego wiele jeszcze przesądów, które trzeba tępić; toteż matki powinny dzieci swe już zamłodu wychowywać w tem pojęciu, iż zarówno mężczyznę, jak i kobietę bezwzględnie obowiązuje zachowanie czystości przed ślubem, jak i dozgonna wierność w małżeństwie, a więc mężczyzna nie ma co do tego żadnych uprawnień specjalnych. Wyniknie stąd, iż więcej daleko będzie rodzin szczęśliwych, mniej dziewcząt uwiedzionych i nieszczęśliwych dzieci nieślubnych, a także zniesioną zostanie ta hańba naszego wieku — prostytucja i domy publiczne, przynoszące wstyd cywilizowanym społeczeństwom.

Przez „fałszywe zapatrywanie się na istotę małżeństwa", przez to, że małżeństwo uważane jest najczęściej za „wymysł ludzki" i że pojmuje się je zbyt nisko, — tak wiele małżeństw nie idzie drogą Bożą, lecz błądzi i rozpada się wkońcu.

Wiemy już, że z miłości i ze zrozumienia wielkich celów małżeństwa wynika wzajemne poszanowanie i pomoc, jakiej udzielają sobie małżonkowie chrześcijańscy we wszelkich pracach, przeżyciach i trudnościach wspólnej swej doli. Rzadko kto jednak rozumie, iż pomoc ta obowiązuje każdego z nich, — nietylko wtedy, gdy szczęściu małżeńskiemu nic nie zagraża i gdy życie rodzinne płynie spokojnie: nie, **obowiązuje ona jeszcze bardziej w nieszczęściu i chorobie, w kalectwie ciała**

(Dalszy ciąg na str. 76)



ZGON KRÓLOWEJ BELGIJSKIEJ.

W numerze lipcowym, „Gazeta dla Kobiet" w artykule: Dziesięć centymów — to $^2/_{10}$ grosza, opisywała serdeczne uczucia katolickich kobiet Belgji dla młodej królowej belgijskiej, której swą wdzięczność okazać pragnęły — piękną serwetą wykonaną składkami i pracą członkiń organizacyj katolickich.

Przyjęte przez królową na pamiętnej audjencji nie przypuszczały, że urocza i serdeczna monarchini pożegna je — w tak krótkim czasie — na zawsze.

Dziś cała Belgja najserdeczniejszemi łzami opłakuje zgon królowej, która 29 sierpnia w katastrofie automobilowej straciła życie. Bawiła z mężem na wywczasach w Szwajcarji i krótko przed powrotem do kraju — odeszła nagle i niespodziewanie w krainę wiecznego spokoju.

Córka księcia szwedzkiego wychowana była w domu rodzinnym bardzo skromnie, lecz w otoczeniu pełnem miłości i pogody. W kraju który nie zaznał okropności wielkiej wojny. To też pogodna i promienna była usposobieniem i wyglądem i tą swoją jasną prostotą ujęła od pierwszej chwili serca Belgów, którzy po strasznych przejściach i tragedjach wojny — odżywali — patrząc na szczęście domu królewskiego.

Młode księżniczki szwedzkie wychowano praktycznie, jak zwykłe panienki przeciętnych rodzin szwedzkich.

W szkole gospodarczej, do której uczęszczały prosiła księżniczka Astrid (późniejsza królowa belgijska), by w przeznaczonych dwójkach, którym rozdzielano prace, nie dano jej za towarzyszkę — siostry — „gdyż jest ona taka pracowita i dokładna — mówiła księżniczka — że nic bym się przy niej nie nauczyła. Wszystko samaby zrobiła". Kiedy od strugania perek i obierania jarzyny chętnie się uczennice wymawiały, księżniczka spełniała te prace za wszystkie dwadzieścia cztery!

Przy ślubie starszej siostry, oglądając śliczną wyprawę oświadczyła: „Nie będę miała nigdy takich pięknych rzeczy, gdyż wyjdę zamąż tylko z miłości, kimkolwiek będzie mój ukochany".

I poszła zamąż z miłości i za jednego z najbogatszych monarchów Europy. Lecz ta zmiana losu nie zmieniła jej usposobienia. Jako narzeczona, pytała z troską matki swej, czy posiada zalety, któreby jej pozwoliły być dobrą królową.

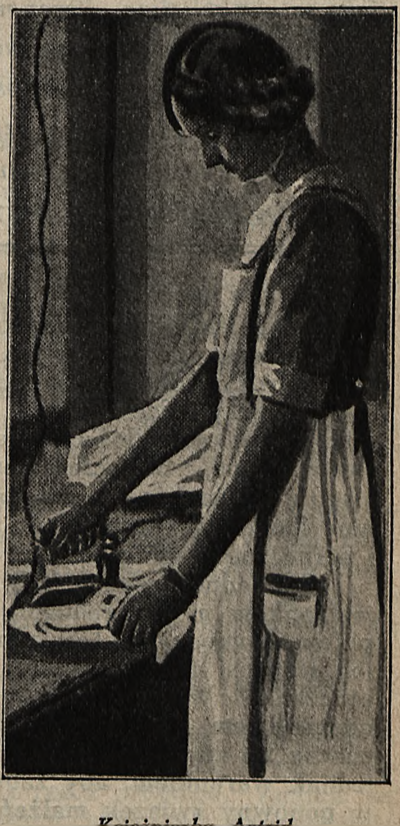
Jako młodej mężatce (była wówczas żoną następcy tronu) często wspominano o przyszłej godności królowej Belgji. Odpowiadała ze smutkiem, że na tę godność wynieść ją może jedynie śmierć teścia i pragnęła tę chwilę odwlec na najdalsze lata.

Tak dobrze było młodemu, kochającemu się małżeństwu razem — zdala od stolicy, trosk i trudów panowania. Łączyła ich miłość, wspólne zamiłowanie do przyrody, piękna, sztuki i muzyki. Gdziekolwiek, czy na reprezentacje, czy w podróże dla przyjemności udawali się zawsze razem. Razem też pochyleni byli z największem uczuciem nad dwojgiem dzieci — córeczką i synem, któremi królowa opiekowała się i zajmowała tak jak każda zwykła matka. Ileż to razy widziano ją w publicznym parku w Brukseli, popychającą samą wózek z ukochanem maleństwem. Siadywała na ławce pomiędzy innem matkami i niańkami i bawiła się z dzieckiem bez pomocy służącej.

Po kilku latach, następczyni tronu, przeszła na katolicyzm. Jako Szwedka była protestantką. Spodziewała się trzeciego dziecka. To radosne życie przerwał cios tragicznej śmierci teścia jej, króla Alberta, który spadł ze skały podczas górskiej wycieczki. Przywiązana bardzo do teściów i przez nich również serdecznie kochana, odczuła tę śmierć, jak córka. Lecz szybko trzeba było otrzeć łzy i mężowi przy objęciu władzy królewskiej być pomocą i podporą.

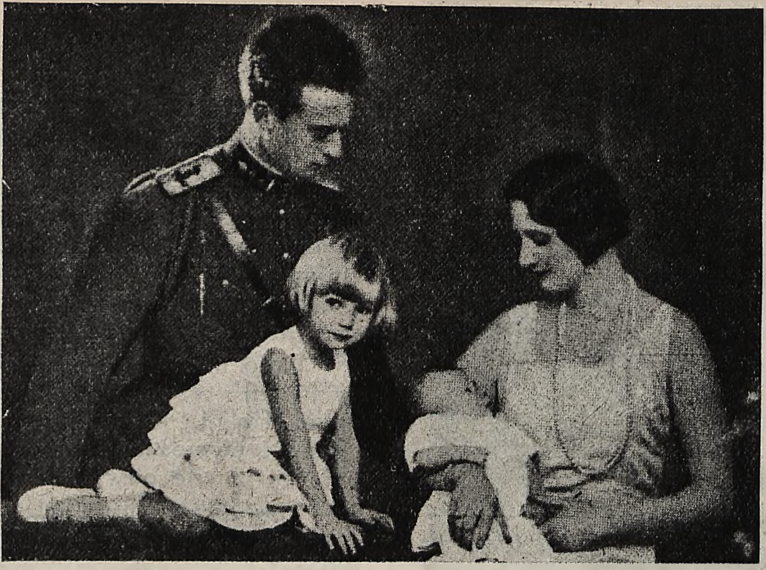
Jej ciągła dobroczynna obecność przyczyniła się zapewne w dużej mierze do tego spokoju i monarszej godności z jaką objął władzę król Leopold stroniący dotychczas zewnętrznie od życia publicznego. Musiał być pewny jej współpracy i zrozumienia, jeżeli w swej mowie tronowej oświadczył, że „oddaje się cały Belgji".

Z nim razem i żona. Omawiał z królową sprawy kraju i chętnie patrzał na to gdy mu sekretarzowała. Przygotowując mowy oficjalne, odczytywał je wpierw żonie, która najdelikatniej proponowała, by zmienić to — opuścić tamto — dodać coś jeszcze. Przy żywej inteligencji miała duże odczucie tego co trzeba powiedzieć, co raczej zamilczeć, i król z uśmiechem uznania stosował się do jej rad.



Księżniczka Astrid w szkole gospodarczej

Zostawszy monarchinią rozszerzyła królowa Astrid swą miłość i zainteresowanie na całe królestwo. Przez udział w organizacjach dobroczynnych zetknęła się z domami biednych, z dziećmi, które płaczą i chorują. To odczucie tego co właściwe, kierowało nią i w pracy społecznej. Gdy królowa objęła opiekę nad czemkolwiek, wiedziano, że to rzecz słuszna i dobra. To też, gdy przed rokiem odezwała się do narodu o pomoc dla biednych i bezrobotnych, wszystkie warstwy społeczne odpowiedziały hojnemi datkami. — Tak młodo, bo mając lat 30 umarła.



Żona i matka

Tragedję tej nagłej śmierci, powiększa fakt, że król sam kierował autem w chwili nieszczęścia. Jadąc z mierną szybkością, pochylił się nad mapą, którą przedłożyła mu królowa i w tej samej chwili stracił panowanie nad kierownicą.

Królowa wyrzucona z wozu, uderzyła głową o drzewo i została na miejscu zabitą, król odniósł lekkie obrażenia.

Dziś w dwa tygodnie po wypadku notują gazety, że zaszło lekkie polepszenie w usposobieniu króla. Ciężkim dotknął go Bóg krzyżem.

Im większe szczęście, tem trudniej zrozumieć, że odeszło.

INTENCJA MODLITWY OJCA ŚW. NA PAŹDZIERNIK

O chrześcijańską sztukę

Sztuka jest obrazem naszego życia i naszych przeżyć duchowych. Objawia się w różnej formie: w poezji, w muzyce, w malarstwie i t. d. Może być dobra i zła: t. zn. podnosić i uszlachetniać człowieka, ale może też w nim niszczyć szlachetne uczucia i dobry smak.

Prawdziwa sztuka służy Bogu — jako najwyższemu Dobru, Prawdzie i Pięknu. I niema nic piękniejszego, jako sztuka religijna. Przez nią niejako bierzemy udział w życiu Boga. Religijna sztuka jest dlatego sztuką o najwyższem znaczeniu. Stąd Kościół jest też Matką i Królową wszelkiej prawdziwej sztuki. O tem nam mówi historja Kościoła i historja sztuki, na to wskazują niezliczone kościoły i obrazy „bożych" artystów.

Naszem apostolskiem zadaniem w tym miesiącu będzie przegląd naszych domów oraz zwrócenie uwagi na półki z książkami, pisma, dzienniki. Czy wszystko tam zgadza się z duchem chrześcijańskim? Czy wizerunki świeckie są dobre, czy nie wywołują zgorszenia lub złych myśli? Czy dom nasz nie jest czasami domem pogańskim?

Módlmy się w myśl polecenia Ojca św., ażeby zdrowa chrześcijańska sztuka zdobyła sobie w świecie należne miejsce i była nam pomocą w budowaniu prawdziwie chrześcijańskiego życia naszych rodzin katolickich.

(Ciąg dalszy z strony 74)

lub duszy, jakie dotyka jedno z małżonków. Zdarza się także często, iż jedna strona tylko zawini; bywa, że w szaleńczym obłędzie grzechu mąż lub żona zapomni o danej przysiędze i stanie się niegodnym czy niegodną, szacunku i miłości, że zdradzi i nawet opuści ognisko rodzinne, i tu także należy się zbłąkanemu od drugiego z małżonków — opieka i niesłychanie ważna pomoc modlitwy i ofiary, jak również przebaczenie win i serdeczne współczucie.

Cóż jednak czynić, jeśli z winy jednego lub obojga małżonków nieporozumienia rodzinne trwają i rośnie przepaść między małżonkami tak głęboka, iż pożycie ich przynosi nieraz tylko obrazę Bogu a zgorszenie dla otoczenia? Wtedy, jeśli zgodne współżycie stało się niemożliwem — Kościół pozwala na **separację,** — to znaczy na zupełne rozłączenie się małżonków, **z tym jednak warunkiem, aby żadne z nich nie wstępowało w ponowny związek małżeński,** lecz żyjąc oddzielnie, aby modlili się o powrót łaski Bożej i naprawienie złego.

Oparty na niewzruszonem prawie Bożem („co Bóg złączył — człowiek niechaj się nie waży rozłączać") — **Kościół katolicki nie udziela rozwodów:** jeżeli małżeństwo było ważnie zawarte i jeżeli zostało spełnione —, — nie może być rozerwanem, cokolwiekby ludziom się zdawało lub było im wygodne. W razie, jeśli po dokładnem rozpatrzeniu sprawy okaże się, iż małżeństwo nie było ważnie zawarte lub nie zostało spełnionem, może nastąpić **unieważnienie małżeństwa przez Kościół,** — pamiętajmy jednak, iż on rozwodu nie udziela. Rzecz ta powinna być dokładnie rozumiana przez katolików, aby potrafili bronić zasad swej wiary i zarządzeń Kościoła przed błędną opinją i napaściami.

Tak więc podwalinami małżeństwa chrześcijańskiego są: miłość i wierność, a wzorami jego pozostaną zawsze, pełne pokoju i skupienia, święte postacie Józefa i Marji, pochylone nad kolebką małego Jezusa, a także rodzice św. Tereni, którzy modlili się wciąż usilnie, aby doczekać się dzieci — apostołów i misjonarzy dla sprawy Bożej, a Bóg w nieoczekiwany sposób wypełnił korne ich prośby.

Fidelis.

Jak zabezpieczyć mieszkanie na zimę

Niejedna z pań domu ze strachem myśli o zbliżającej się zimie. Wszystko tak podrożało — nie będzie można kupić tyle węgla, co w zeszłym roku, trzeba będzie marznąć. Otóż nie! Znajdzie się rada i na to. Jak się przekonamy i przy mniejszej ilości zużytego opału można mieć ciepło w mieszkaniu, należy je tylko zawczasu przed zimnem zabezpieczyć. A więc musimy przedewszystkiem zastanowić się jakie są nasze piece i nasze okna; czy piece należycie grzeją — a oknami czy ciepło nie ucieka? To też zanim nastaną zimna, obejrzyjmy piece czy są szczelne, czy niema szpar między kaflami, czy nie dymią, a najważniejsza rzecz, czy wewnątrz nie poodpadała glina i czy niema dziur. Wylepienie pieca gliną nie kosztuje wiele, a jednak jest to wydatek konieczny, który ponieść bezwarunkowo się opłaci, gdyż o ile piec nie jest w porządku to pochłania dużo opału, a mimo to ciepła nie daje.

Gdy już piece są wyreperowane i jesteśmy pewne, że będą dobrze grzały, pomyślmy o tem, jak zabezpieczyć się, by nam to drogocenne ciepło nie uciekało oknami. W tym celu obejrzymy nasze okna czy są szczelne i czy szyby są dobrze okitowane. W tych miejscach gdzie kitu braknie lub gdzie jest popękany należy bezwarunkowo dać nowy kit. Pracę tę z łatwością możemy wykonać same bez pomocy szklarza. Drugą ważną rzeczą jest oblepienie okien wałkami z waty, przez co uszczelniamy okna, szparami nie wieje i zimny wiatr nie hula nam po pokoju. Wałki z waty kupuje się w drogerji, a przylepić je można najlepiej następującym sposobem: białko ubić na pianę, smarować tą pianą futrynę i przylepić wałek z waty. Tak przylepiona wata będzie się trzymała mocno przez całą zimę i nie odpadnie przy otwieraniu okna w celu przewietrzenia mieszkania. Z. K.



J. Unierzyski — *Na ziemniaki*

Jak oszczędzać węgiel w kuchni

Chcąc, by węgla w kuchni nie wychodziło zbyt wiele, należy ogień rozpalić dopiero wtenczas, kiedy wszystkie potrawy, jakie mamy dnia tego gotować już są do gotowania przyszykowane, to znaczy: jarzyny obrane i pokrajane, kości na zupę wymyte i włożone razem z włoszczyzną do garnka, mięso wyżyłowane i t. d. Gdy ogień się rozpali przystawiamy zawczasu przygotowane garnki, a same mając ręce czysto wymyte, możemy zająć się np. prasowaniem bielizny, grzejąc dusze do żelaza na węglu przeznaczonym do gotowania obiadu.

Popiół i kawałki węgla, jakie wpadną do popielnika, czy to w kuchni, czy to w piecu pokoju, możemy zużyć w kuchni jeszcze raz. Popiół wybierany do wiaderka należy skropić obficie wodą i gdy obiad już ugotowany, a węgiel nie jest jeszcze zupełnie wypalony, nałożyć łopatką popiołu. Po jakimś czasie gdy się już dobrze rozpali, dołożyć jeszcze tego popiołu raz i drugi i można na nim doskonale nagrzać wody do zmywąnia naczyń, do prania, ugotować kawę na podwieczorek i t. d. Tylko pamiętajmy, węgiel można zużyć dwa razy — raz jako węgiel, a drugi raz jako popiół, który długo się żarzy i długo trzyma ciepło.

Z. K.

ZAWSZE RAZEM

Niech mi wolno będzie zdradzić tu kilka sekretów, jak budować i utrwalać szczęście małżeńskie, ten rzadki i piękny kwiat, co tak łatwo, niestety, więdnie...

Żona dobra i mądra postara się taktownie i dyskretnie, lecz z serdecznem zrozumieniem, wniknąć w zajęcia, zamiłowania i upodobania swego męża; postara się poznać do głębi duszę jego, umysł i zdolności; rozumieć, co mu miłe, a co przykre. Niech strzeże się urazić go czemkolwiek, a tem bardziej zranić w tem, co dla niego wielkie, ważne i święte.

Lecz, oczywiście, i mąż powinien gruntownie znać swą żonę i życiem jej się interesować, to znaczy tem wszystkiem, co jej wypełnia dnie, które ona najczęściej spędza przy pracy domowej, podczas gdy on zarabia zwykle poza domem na chleb dla rodziny. Mąż powinien wiedzieć, co żonę cieszy lub smuci; powinien uszanować w niej przekonania, choćby odmienne od swoich, a nieraz ją pochwalić i zadowolenie swe okazać z jej starań około domu. Musi on zdawać sobie sprawę z tego, iż ona oczekuje od niego oparcia, otuchy i pomocy na każdym kroku ich wspólnego życia.

Kobieta, mająca serce tak wrażliwe, tak kochające, — winna odczuwać, — jakiegokolwiek byłyby jej prace w domu czy poza domem — że pracuje dla męża, **dla niego**, dla owego człowieka, na którym skupiły się wszystkie jej marzenia i uczucia dziewczęce. Powinna móc sobie powtarzać wpośród swych zajęć: „To, co czynię — **on** będzie o tem wiedział, **on** to pochwali i ucieszy się, z **nim** będę o tem mówiła." Nawet zajmując się dziećmi — jeszcze więcej starać się dla nich będzie, bo to są jej i **jego** dzieci, owoc ich wspólnej miłości.

Nic tak nie smuci kobiety, jak kiedy się czuje samotną i zaniedbaną przez męża. Nic tak jej nie zniechęca do wysiłków, jak kiedy wie, że mąż, powróciwszy do domu, — wcale się nie zatroszczy, co ona tu bez niego robiła przez dzień cały, nie zainteresuje się jej wyglądem, zdrowiem, nie pochwali starannie przygotowanego obiadu, a po obiedzie — zaraz gdzieś się wyniesie z kolegami!

Otóż trzeba koniecznie, aby każde z małżonków ustąpiło trochę ze swej niezależności, ze swych przyzwyczajeń i upodobań, na rzecz drugiego. Zdarza się, coprawda, iż niejedna żonka, zbyt gadatliwa, zanadto zasypuje męża swemi sprawami, zbyt drobiazgowo mu

W NASZEJ KUCHNI.

Maślaki marynowane w occie.

Młode maślaki obrać ze skórki, wymyć kilka razy w zimnej wodzie, osączyć z wody na sicie, następnie włożyć je w rondel, posolić i dusić tak bez wody, często potrząsając rondlem, żeby się nie przypaliły. Gdy sos, który puszczą, się wygotuje, wlać szklankę dobrego octu, gotować z nim przez kilka minut, następnie odstawić, a gdy ostygną, układać do szklanego słoja lub kamiennego garnka, dolewając do pełnego świeżym octem przegotowanym z korzeniami i przestudzonym. W ten sposób przyrządzone maślaki smakują równie dobrze jak marynowane grzyby prawdziwe, a są o wiele tańsze.

Rydze solone.

Świeże rydze obetrzeć ściereczką, układać w słoju tak jak rosną, przesypując solą, przycisnąć denkiem i kamieniem i postawić w suchem miejscu. Biorąc do użytku zaprawia się je octem, oliwą, cebulą i pieprzem.

Rydze marynowane.

Rydze obcierać do sucha ściereczką, układać w słoju tak jak rosły i zalać octem przegotowanym z solą i korzeniami. Ocet powinien być przestudzony. Ocet można przegotować bez korzeni, wtedy będą miały ładniejszy kolor. Słój obwiązać pergaminem i zachować w suchem miejscu.

Rydze w galarecie.

Drobne rydze opłókać w zimnej wodzie, osączyć na sicie, następnie włożyć w rondel, nakrajać sporo cebuli, przykryć i dusić tak bez wody, często potrząsając rondlem, by się nie przypaliły. Gdy sos się wygotuje wlać szklankę mocnego octu, zagotować parę razy, następnie odstawić, a gdy ostygną wlać do kamiennego garnka, dolewając do pełnego octem, przegotowanym z korzeniami i przestudzonym. Podaje się albo z galaretą, którą się uformuje z sosu, albo obmyć w occie, polać oliwą i posypać pieprzem.

Zielonki marynowane.

Zielonki można marynować w ten sam sposób jak rydze, są równie smaczne, a wiele tańsze.

Proszek grzybowy.

Grzyby przesuszone na powietrzu suszyć jeszcze w letnim piecu, następnie utłuc w moździerzu na proszek, przesiać go przez sito, wsypać do butelek, zakorkować i przechowywać w suchem miejscu. Proszek taki nadaje się doskonale do zaprawiania zup i sosów.

Korniszony.

1 kg korniszonów, 10 dkg soli, 15 dkg szalotki lub cebulki, 4 listki bobkowe, 1 dkg gorczycy, pieprz angielski, ocet. — Korniszony obmyć, wytrzeć i nasolić. Ułożyć w słoju do następnego dnia. Osączyć z soli lub wytrzeć — zalać korniszony zimnym, przegotowanym 1% octem. — Na drugi dzień ocet zlać, dodać świeżego octu, przegotować i zalać korniszony tym wzmocnionym 2% octem. Trzeciego dnia ocet zlać, korniszony układać w słoju, przekładając korzeniami, które były przegotowane z octem i zalać świeżym 5% przegotowanym, przestudzonym octem.

Płaty z ogórków.

1 kg ogórków, 10 dkg soli, gorczyca, ocet. — Żółte, duże ogórki przekroić wpół, wybrać ziarna nasienne i obrać ze skóry. Nasolić na 3 dni. Osączyć z soli, wytrzeć na sucho i zalać przegotowanym, ostudzonym 1% octem. Następnego dnia ocet zlać, dodać świeżego octu, przygotować i zalać tym wzmocnionym 2% octem zimnym. Trzeciego dnia ogórki pokroić (karbowanym nożem), w kostkę, układać w słoju przesypując gorczycą i przekładając wiórkami surowego chrzanu, zalać przegotowanym z korzeniami, ostudzonym 5% octem. By ocet nie parował, zalać warstewką parafiny i obwiązać papierem pergaminowym. — Możemy płaty robić na słodko, wtedy 3-go dnia zalewamy je octem przegotowanym z cukrem (na 1 l. octu — 50 dkg cukru). Nie dajemy wtedy gorczycy, ani chrzanu. Przekładać można takie płaty suszonym koprem; dla zapachu dać do słoja w woreczku cynamonu i goździku.

Gruszki w occie.

2½ kg gruszek, 1.50 kg cukru, 1 butelka octu, ½ l wody, goździki, cynamon. — Gruszki obrać, wydrążyć gniazda nasienne i obgotować w wodzie z kwaskiem cytrynowym. Zro-

---

je opowiadając, co go czasami nudzi, tembardziej, jeśli zmęczony, wraca po całodziennej pracy do domu; albo znów nieraz żona zbyt skarży się i jęczy na swoje domowe warunki i kłopoty. Mężczyźni tego przeważnie nie lubią; te drobiazgi ich wcale nie interesują. Jednakże i tu — kochający mąż, chociażby odczuwał niejakie zniecierpliwienie — powinien je przezwyciężyć, ze względu na to, że każdy szczegół, dotyczący kochanej istoty, i jego przecież obchodzi, — a nie zapominać, że — chociaż on nie lubi drobiazgów, to jednak życie i szczęście domowe właśnie z drobiazgów się składa. Niech sobie wówczas wyobrazi, jak pustem i smutnem byłoby jego życie i jakże czułby się osamotniony, gdyby nie miał przy sobie tej kochającej kobiety, co z niesłychaną cierpliwością i poświęceniem załatwia te właśnie, niby drobne i małoznaczące, zajęcia domowe, dbając o jego zdrowie, spokój i wygodę. Niech pamięta, że mężczyzna bez opieki kobiecej czuje się najczęściej, jak dziecko bez matki.

Z drugiej zaś strony należałoby niejednej żonie szepnąć do ucha, że jeśli mąż wraca do domu po całodziennej nieraz pracy, znużony i wyczerpany, — powinna to zrozumieć i postarać się, aby wypoczął w ciszy, zamiast zasypywać go wymówkami i skargami na los, na dzieci i przedstawiać odrazu wszystkie gnębiące ją kłopoty. Rozsądna i kochająca żona odczuje zawsze, kiedy się można z temi sprawami odezwać, a kiedy lepiej zamilknąć.

Dobrze czyni mąż, gdy dba o żonę swą, aby się nie przemęczała, pracując nad siły; słusznem jest także, by wiedział o wszystkiem, co się w domu dzieje, co jednak nie znaczy, by sam się „wtrącał do garnków", tembardziej, że najczęściej zrobi to zbyt niezgrabnie i sprawę pogorszy. Zresztą — żona nie tego odeń oczekuje: jej głównie zależy na tem, aby mogła na mężu swym z ufnością się oprzeć, aby czuła, że mu jest potrzebną i drogą, że ma się kogo poradzić i w kim znaleźć obrońcę. Nie pożałuje ona wówczas dla niego żadnej ofiary, żadnego trudu; będzie się starała, aby dom ich wyglądał, jak cacko, i aby w nim było miło im obojgu, — jeśli tylko wie, że ów kochany człowiek to uzna i oceni. Kobieta będzie wesoła, szczęśliwa, nigdy nie uczuje się przez los pokrzywdzoną, nawet w niepowodzeniach, gdy będzie wiedziała, że ten, kogo wybrała i kogo jej Bóg na męża przeznaczył — dba o nią i okazuje jej swe przywiązanie.

I tak nawzajem mąż i żona będą się do siebie dostosowywali i dopełniali: ona swą słodyczą i cierpliwością łagodzić będzie jego gwałtowność lub upór, — on zaś swą siłą i rozwagą wesprze ją w dobrej i złej doli. A tymczasem — każde z nich, myśląc o szczęściu drugiego, a zapominając o sobie, znajdzie wielki pokój duchowy i prawdziwe zadowolenie, którego nie zazna nigdy ten, kto dla siebie tylko wszystkiego od życia wymaga.

Oprac. F-is.

bić ulep z octu, wody i cukru, wrzucić gruszki, zagotować parę razy i odstawić. Na drugi dzień gotować gruszki do przezroczystości. Zimne składać w słoje, zalać warstewką parafiny i zawiązać papierem pergaminowym.

Śliwki w occie.

Sposób robienia ten sam co gruszek, tylko śliwek nie obgotowuje się w wodzie, ale nakłuwa i zalewa zimnym przegotowanym octem z cukrem. Na drugi dzień odsączamy śliwki, zagotujemy ocet i na gorący wrzucamy śliwki, — gotuje się 5—10 minut. Zimne składać do słojów.

Kiszenie kapusty.

Kapusta, ogórki, pomidory, jabłka przechowane w formie kiszonek, są bardzo zdrowym i tanim pokarmem. W ciągu długich miesięcy zimowych, gdy owoce spowodu wysokich cen są dla ogółu niedostępne — kiszonki muszą nam je zastępować.

By otrzymać dobre, trwałe kiszonki o właściwym smaku i zapachu, musimy wybrać odpowiednie miejsce do przechowania, użyć stosownych naczyń i dobrze ukisić.

1. C z y m a m y p i w n i c ę o d p o w i e d n i ą d o p r z e c h o w a n i a k i s z o n e k ? Kiszonki wymagają piwnicy suchej, chłodnej (8—12 stopni Cels.). Łatwo przechodzą zapachami, nie mogą więc być w tej piwnicy żadne cuchnące, psujące się produkty.

2. O d p o w i e d n i e b e c z k i. Najlepsze są beczki dębowe. Mogą to być beczki od wina lub piwa — koniecznie całe, by sok nie wyciekał. Przed kiszeniem nowe beczki zalewamy wrzącą wodą z sodą (na 10 ltr. 20 dkg sody) na parę godzin, a potem przez 3—5 dni moczymy w zimnej wodzie.

Każda beczka przed wkładaniem do niej kapusty musi być sparzona wrzącą wodą i wyszorowana gruntownie szczotką ryżową. Od czystości beczki zależy w dużym stopniu dobroć kiszonki.

3. Kapusta do kiszenia powinna być zdrowa, cała, o główkach twardych, zbitych i liściach białych (zielone liście po ukiszeniu są szare i w smaku gorzkie). Każdą główkę obrać z zewnętrznych i brudnych liści, wyciąć głąb (to nie jest konieczne, bo po ukiszeniu głąb zmięknie i staje się zdatny do jedzenia). Tak przygotowaną zważyć, by móc dokładnie obliczyć ilość potrzebnej soli. (Na 10 kg kapusty 30 dkg soli). Poszatkować szatkownicą lub nożem na paski 1—1½ cm szerokości.

Dno beczki wyłożyć całemi liśćmi i układać warstwami kapustę poszatkowaną i wymieszaną z solą, każdą warstwę ubijając mocno, tak, aż wystąpi sok. Tak długo czynność tę powtarzać, póki beczka nie będzie pełna. Wtedy przykryć ją denkiem i przycisnąć kamieniem.

Często do kiszonej kapusty dodajemy dla zapachu kminku, dla przyprawienia smaku jabłek (antonówki), żórawin, marchwi. Każdą warstwę kapusty przekłada się wtedy temi dodatkami.

Nadmiar soku, występujący w czasie ubijania kapusty, jeśli tylko mamy go w czem przechować, nie powinien być wylewany, bo po kilku tygodniach od chwili zakiszenia, gdy sok w beczce opadnie — dolewamy sok przechowany. To lepsze od dolewania osolonej wody.

Przez cały czas od chwili zakiszenia, kapusta musi być całkowicie przykryta płynem. Gdy płynu jest za mało (ucieka zwykle na mróz lub pogodę), dolewać trzeba zimnej solonej wody. (2 dkg soli na 1 l wody) gdyż wierzchnia warstwa kapusty nieprzykryta pleśnieje i nie nadaje się do spożycia.

Beczka z świeżo nałożoną kapustą powinna stać w temperaturze pokojowej (12—15 stopni Cels.) tak długo, jak na powierzchni tworzy się piana, bo to jest okres fermentacji (to znaczy właściwego ukiszania się). W zimnej piwnicy może kapusta ukisić się niedobrze. Trwa to mniejwięcej 2 tygodnie. Po skończonej fermentacji, już ukiszoną kapustę, przenosimy do piwnicy.

W 3—5 dni po zakwaszeniu przebijamy ostrym drągiem kapustę aż do dna beczki, a to dla tego, by wypuścić gazy i dla ułatwienia równomiernego kwaszenia się. Póki występuje piana trzeba codziennie to samo powtarzać.

Gdy kapustę przeniesiemy do piwnicy, musimy sprawdzać 1—2 razy tygodniowo, czy nie za mało płynu i w miarę potrzeby dolewać zimnej wody. Kiszonki muszą być zawsze przykryte płatem (płóciennym lub bawełnianym) denkiem i kamieniem przyciśnięte. Co parę dni płat spłókać, a ścianki beczki, denko i kamień obmywać, by nie powstawała pleśń.

Z jednej kopy kapusty (główki średnio wielkie) otrzymamy około 25 l. gotowej kiszonej kapusty.

Zagadka

Dwie zgłoski, — w nich litery
Tylko cztery,
A wszystko wyraz układa
Co dwa znaczenia posiada;
On i ona
Sprzęt i korona. —
Do Polski przybył z daleka,
Był jeden, drugi, i trzeci,
A ona służy i czeka
Aż się w kawałki rozleci.
Oni — panujące głowy,
A ona — to sprzęt domowy
Mają równobrzmiące miano —
Jak je w księgach zapisano.

Za rozwiązanie zagadki Redakcja wyznacza 3 książkowe nagrody. Rozwiązanie należy nadsyłać do 15. 11. 35.

Rozwiązanie zagadki

z nr. 7 Gazety dla Kobiet.

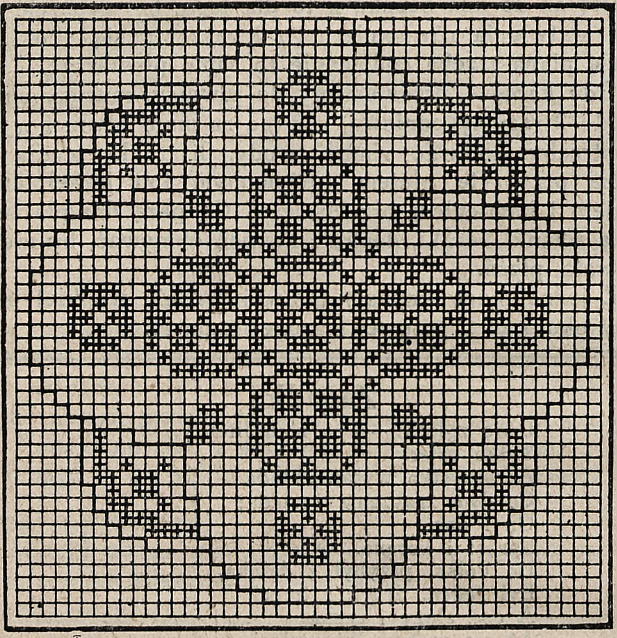
R E K O L E K C J E

Z n a c z e n i e w y r a z ó w: 1. wakacje, 2. kuracja, 3. relacja, 4. traktat, 5. prezent, 6. padalec, 7. Salomon, 8. sekunda, 9. pelikan, 10. rachunek.

Haft na siatce i zastosowanie robót siatkowych.

W nr. 1 i 2 „Gazety dla Kobiet“ z r. b. podany był sposób robienia siatki tak zwanej „prostej“ najbardziej używanej przy robótkach siatkowych, oraz kilka ściegów fantazyjnych. W dalszym ciągu podajemy wzór roboty siatkowej, wykonanej ściegiem „cerowanym“ lub „podwlekanym“.

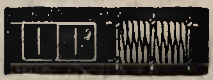
Robótki wykonane połączonymi ściegami fantazyjnym i cerowanym są obecnie bardzo modne. Do cerowania na siatce używamy kordonku na kłębkach lub motkach, albo też bawełnę w motkach specjalną, błyszczącą. Grubość kordonku czy bawełny zależna musi być od celu do jakiego ma służyć dana robota. Kolory należy dobierać nie jaskrawe, najładniej wychodzą roboty siatkowe w kolorze białym, jak np. koronki do bielizny kościelnej, pościelowej, i w kolorze piaskowym w różnych odcieniach, na firanki, story, kapy, serwetki.



Roboty siatkowe jako trwałe i ładne mają obecnie duże zastosowanie: czy to do bielizny kościelnej — czy też



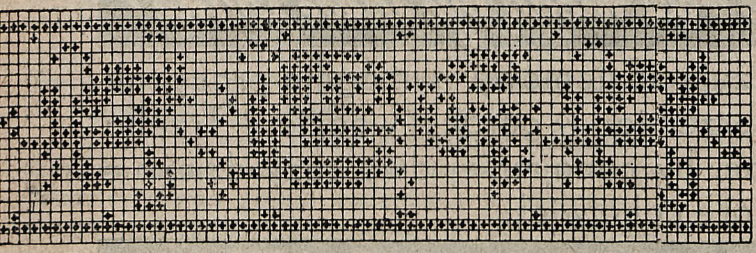
rys. 2



rys. 1

w przyozdobieniu naszych mieszkań, a więc wszelkiego rodzaju firanki, story, kapy w połączeniu z etaminą lub grubym tiulem dają bardzo ładną całość, a wszelkiego rodzaju serwetki zawsze mile zdobią najskromniejsze mieszkanko.

Podajemy jeden wzór wstawki siatkowej i jeden wzór serwetki. Deseń jest zrobiony ściegiem cerowanym, któren może być wykonany dwojakim sposobem: sposób 1) nitki są przewlekane przez oczka siatki w jednym kierunku, wzdłuż lub wszerz, sposób 2) nitki są przewlekane wszerz i wzdłuż, ale rzadko. Serwetkę po wyszyciu na kwadratowej siatce należy obdziergać i wyciąć odpowiednio do wzoru.



CO CZYTAĆ?

Wyobraźmy sobie, coby to było, gdyby tak pewnego dnia we wszystkich oddziałach K. S. K. naznaczono niespodzianie egzamin: z pacierza ze szczegółowem objaśnieniem, z katechizmu i z tego, co każda z nas wiedzieć powinna, jako katoliczka i członek Akcji Katolickiej. W dodatku, jeśliby przed tym nagłym egzaminem nie pozwolono nam nawet zajrzeć do naszej książki do nabożeństwa, aby sobie cośkolwiek powtórzyć, — możeby niejedna z nas znalazła się w wielkim kłopocie. Czemu? wszak tyle razy dziennie powtarzamy modlitwy: „Ojcze nasz“, „Zdrowaś“, „Wierzę“, wszak uczyłyśmy się w szkole prawd wiary z katechizmu? Oto, bo **powtarzamy modlitwy nasze najczęściej mechanicznie,** z nawyku tylko, podczas gdy myśl nasza ulatuje daleko, nie starając się wgłębić w znaczenie tych słów, tak przecie ważkich! A jakże często — wyuczone w młodości zasady katechizmowe ulatniają się z naszej pamięci, — podczas gdy teraz właśnie tyle oszczerstw słyszy się na naszą religię i na Kościół, tyle niesprawiedliwych napaści!

I oto przychodzi nam w pomoc mała, jasna książeczka, napisana przez Ks. Zieję, wydana przez Naczelny Instytut Akcji Katolickiej w Poznaniu, pod tytułem: **„Wierzę“.** Poczynając od codziennego pacierza, podano tam króciutkie objaśnienia głównych prawd naszej wiary, tak przystępnie, tak naturalnie, że każdy może je sobie powtórzyć i zrozumieć. Na wstępie tej książeczki podano dla zachęty, iż Ojciec święty udzielił odpustu zupełnego wszystkim wiernym, którzy przynajmniej dwa razy na miesiąc poświęcą około pół godziny, lecz nie mniej niż 20 minut, nauczaniu lub uczeniu się jakiejś części nauki chrześcijańskiej. A więc nietylko nabędziemy, uważnie czytając tę książeczkę, oświecenia w rzeczach wiary, lecz zyskamy ponadto odpust zupełny.

Warto mieć taką książeczkę i nauczyć się z niej głębszego rozumienia spraw Bożych, abyśmy nie ustami tylko, lecz i sercem Boga chwaliły. **Habdank.**



Proszę o przyjemny wyraz twarzy!

Abonament roczny pod opaską . . . . 2,50 zł
W abonamencie wspólnym od 10 egz. rocznie . . . . 2,— zł
Telefon nr. 15-27 Konto czekowe 200 368

Ogłoszenia: umieszczone na całej stronie . . . . 300,— zł
1 mm 1 łamu . . . . 0,29 zł
Gazeta dzieli się na 4 łamy.

Wydawca: Katolickie Stowarzyszenie Kobiet w Poznaniu. Za redakcję: Zofja Sicińska i Janina Kaźmierska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiet, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 1. — Tłoczono w Drukarni i Księgarni św. Wojciecha Sp. z o. o. w Poznaniu na papierze z własnej fabryki papieru „Malta“.